

SERVICIOS A EMPRESAS DE HOSTELERÍA

- ✓ Restauración independiente
- ✓ Restauración organizada
- ✓ Restauración colectiva
- ✓ Hoteles



ANALIZAR, PLANIFICAR Y ACTUAR

Las empresas de restauración deben adaptarse al nuevo entorno de mercado, y ajustar sus negocios mejorando aquellas funciones estratégicas para salvar la coyuntura y aprovechar posibles oportunidades.

Desde **HORECA SOLUTIONS** podemos ayudarle con nuestros servicios específicos para empresas de restauración.

METODOLOGÍA **HORECA SOLUTIONS**



1. ANÁLISIS Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

Cada dos años es necesario realizar una revisión de la estrategia global de la compañía, con el objetivo de ajustarla a las oportunidades y amenazas que nos plantea la coyuntura del mercado.

Nuestra metodología:



2. PROGRAMA DE MARKETING Y MEJORA DE VENTAS

Las ventas son el factor clave de los beneficios en restauración, y es la función del negocio donde mas habría que implicarse. Desde HORECA SOLUTIONS les proponemos el “PROGRAMA DE MEJORA DE VENTAS “ enfocado a hacer crecer los ingresos de su empresa.



3. DESARROLLO DE LOS RRHH

La restauración es una actividad intensiva en RRHH, y estos son el factor mas importante para que la entrega del servicio y el valor al cliente sea optima. Contar con unos RRHH formados y motivados es una de las claves del éxito en restauración.



4. MEJORA DE PROCESOS OPERATIVOS

La organización por procesos, atendiendo a la cadena de valor del restaurante, es la mejor vía para asegurar un servicio consistente mas allá de las fluctuaciones de la performance de los RRHH y de la demanda. Asimismo es el único camino para mejorar la eficiencia económica del negocio.

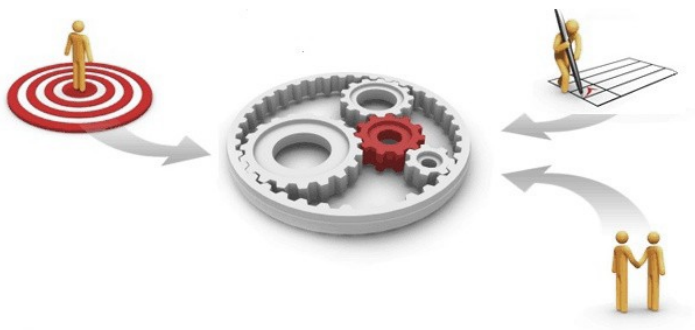


5. CALIDAD & CUSTOMER EXPERIENCE

La gestión de la calidad en la restauración implica el desarrollo e implantación de herramientas de gestión integrales que mejoren tanto los sistemas de producción internos, como el servicio percibido por el consumidor.

Medición de la experiencia del consumidor en lo que se refiere al servicio y producto de restauración

- Mystery Guest
- Customer experience
- Auditorías de certificación
- Auditoría experiencial del consumidor



Calidad y experiencia gastronómica del consumidor

Diseño e implantación de sistemas de calidad bajo los modelos:

- EFQM Europeo de la calidad
- ISO 9001:2000
- SCTE Sistema de Calidad Turístico Español
- Modelos a medida

Mejora de la competencia emocional de los RRHH:

- Planes de formación
- Diseño de sistemas de mejora continua
- Coaching
- Diseño de planes de carrera y sistemas de desempeño profesional

6. CREACIÓN DE NUEVOS NEGOCIOS

Crear un nuevo concepto ó renovar uno negocio en funcionamiento es una tarea que requiere de una metodología y una experiencia que ayude a maximizar las posibilidades de éxito... Y para ello hay que seguir unos pasos.



7. PROGRAMA NUEVAS TECNOLOGÍAS

Las nuevas tecnologías evolucionan mucho mas veloces que los propios negocios, y además son fuentes de innovación , eficiencia y modernidad.

DISEÑO Y FUNCIONALIDAD

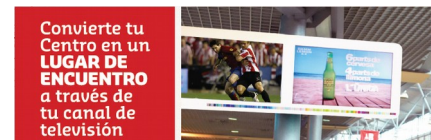
1. Webs
2. Intranets
3. Newsletters y blogs corporativos
4. Portales de formación e-learning

MARKETING Y VENTAS

1. Sistemas de reservas
2. Bases de datos
3. Marketing on-line
4. Digital signage
5. Redes sociales
6. Sales mobile
7. Auto compra-kioskos

SISTEMAS DE GESTIÓN

1. Sistemas de informes
2. Integración de campañas marketing
3. Informatización cocina y sala



ARCASA



COMESS GROUP



Grup Matas Arnalot



**Contacto Consultoría En España:****BARCELONA**

Josep M^a Vallsmadella (Socio –Director)

Tel. + 34 660775512

jmv@gestionrestaurantes.com

Lluís Codó (Socio –Director)

Tel. + 34 652083525

lcp@horecasolutions.es

MADRID

Mariano Marejil (Director- Madrid)

Tel. + 34 660380107

mmarejil@horecasolutions.es

**Contacto Consultoría En Portugal****OPORTO Y LISBOA**

Daniel Azevedo (Director Portugal)

Tel. +351 919742593

dazevedo@horecasolutions.pt

Consultoría



Formación On-line



Medios y Eventos





C/ Diputación 279 1ª planta
08007 Barcelona- SPAIN
Tel. 934877626
Fax. 934877710

www.horecasolutions.es